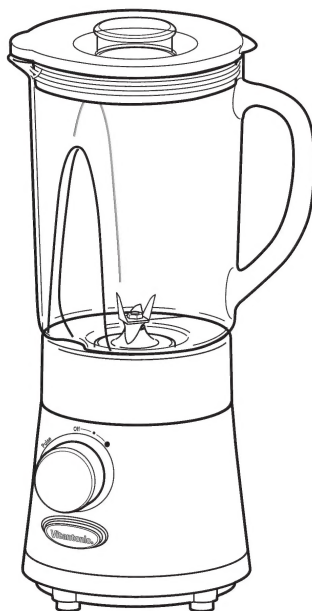
家庭用

Vitantonio® BLENDER

ビタントニオ ブレンダー

取扱説明書

形名 VBL-2

ご使用前に必ずお読みください。

このたびはビタントニオ ブレンダー(VBL-2)をお買い上げいただきまことにありがとうございました。正しくご使用していただくために、ご使用前に必ずこの取扱説明書をよくお読みください。なお、この取扱説明書には保証書が付いています。お読みになった後も大切に保管してください。

保証書付

もくじ

輸入発売元　株式会社 三栄コーポレーション

安全上のご注意

必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

●表示内容を無視して誤った使い方をしたとき生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

●お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

分解禁止
水ぬれ禁止
禁止
接触禁止
ぬれ手禁止

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。

指示
プラグを抜く

この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

＊お読みになられた後は、お使いになられる方がいつも見られる所に必ず保管してください。

警告

絶対に分解・修理・改造は行わない。

発火したり、異常動作をしてけがをすることがあります。
●修理は販売店または当社にご相談ください。

本体を水につけたり、 水をかけたりしない。

ショート・感電の恐れがあります。

■子供など、取り扱いに不慣れな方だけで使わせたり、乳幼児の手の届くところで使わない。

ケガ・感電をする恐れがあります。

■コード・電源プラグを破損するようなことはしない。

傷つけたり、加工したり、熱器具に近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重い物を載せたり、束ねたりしない。

傷んだまま使うと、感電·ショート·火災の原因になります。
●コード·プラグの修理は販売店、または当社にご相談ください。

■不用意にスイッチを回さない。

電源プラグがコンセントに差し込まれているとき、スイッチを回すとブレードが回転します。

ケガをする恐れがあります。

■運転中にボトルの中へ指、スプーン、はしなど、調理材料以外を入れない。

ケガをする恐れがあります。

■ぬれた手で、電源プラグの抜き差しはしない。

感電の原因になります。

警告

■運転する時は必ずカバーとキャップを取り付ける。

ブレードや回転部を露出したままで運転するとケガをする恐れがあります。

■電源プラグのほこりなどは定期的に取る。

プラグにほこりなどがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。
●プラグを抜き、乾いた布でふいてください。

■電源プラグは根元まで確実に差し込む。

差し込みが不完全な場合、感電・発熱による火災の原因になります。
●傷んだプラグ・緩んだコンセントは使わないでください。

注意

■コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない。

たこ足配線などで、定格を超えると、発熱による火災の原因になります。

■運転中にボトル、カバーの取り付け、取り外しは行わない。

ケガや故障の原因になります。

■運転中に移動させない。

ケガの原因になります。

■ボトルに規定量以上の材料を入れない。

ふきこぼれの原因になります。

■熱い材料を入れてかくはんしない。

スープなどを作る際、熱い材料を入れてかくはんするとカバー、キャップなどが外れ、やけどなどをする恐れがあります。必ず冷ましてからお使いください。

■不安定なところでは使用しない。

転倒・落下などによる破損・故障やけがの原因になります。

■から運転は絶対にしない。

ボトルに材料を入れずにから運転をすると、故障や損傷の原因になります。

■水分の少ない固形物だけの粉砕はしない。

故障や損傷の原因になります。

安全上のご注意

必ずお守りください

⚠注意

■使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜いておく。

ケガややけど、絶縁劣化による
感電・漏電火災の原因になります。

■お手入れのときは電源プラグをコンセントから抜いておく。

ケガをする恐れがあります。

■電源プラグを抜くときは、コードを持たずに、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。

感電やショートして発火することが
あります。

■スイッチを[Off]にしてから、電源プラグを抜き差しする。

けがの原因になります。

■調理以外に使わない。

故障の原因になります。

お願い

■長時間の連続使用はしない。

定格時間は3分ですが、材料の量、成分で
負荷のかかり方が異なります。
負荷が大きい場合、連続使用は1分を目安に
して行なってください。

■ボトルに材料を詰めたまま保存しない。

調理後はできるだけ早くボトルから材料を
取り出し、洗浄してください。
部品の劣化や故障の原因になります。

■このブレンダーは、全ての下ごしらえ調理器具を代用するものではありません。

卵白の泡立て、ひき肉、パン生地作りなど
にはご使用できません。また、パルメザン
チーズ、乾燥昆布、鰹節、煮干し、朝鮮人
参などの堅い材料の調理にはご使用できま
せん。故障の原因になります。

⚠ 注意

本体はボトルをセットしなくても、電源プラグが差し込まれている状態でスイッチをONにすると回転し、ケガや故障の原因になります。必ず正しくボトルをセットしてからコンセントに電源プラグを差し込むようにしてください。

⚠ 回転しなくなった場合の注意

モーターに負荷がかかり過ぎるとサーモスタットが働き一時停止します。停止した状態のまま放置しておくと、サーモスタットが復帰したとき、ブレードが回転しはじめ、ケガや材料の飛び散りなどの恐れがあります。
停止したときは、以下の手順を厳守して取り扱ってください。

① スイッチをOFFにして電源プラグをコンセントから抜く。
② ボトルを本体から外す。
③ 本体を30分以上自然冷却する。

各部のなまえとはたらき

1 キャップ

2 カバー 運転中はこのカバーを必ず取り付け、材料の飛び散りを防いでください。運転を停止してキャップを外すと、中央の穴から材料を途中で追加できます。

3 ボトル ガラス製ボトル。

⚠ 注意　材料を目盛り1000ml以上入れて調理しない。
※目盛りは1375mlまでついていますが、定格容量は1000mlです。
目盛り1000ml以上入れて調理すると吹きこぼれの原因になります。
※ボトルにはML(LITERS)表示とOZ(CUPS)表示がついています。
このボトルについている1カップの容量は約240mlです。

4 パッキン ボトルとブレードの間に入れます。

5 ブレード

6 ボトル台 ボトルとパッキン、ブレードを固定します。

7 本体 450Wのパワフルなモーターを内蔵。

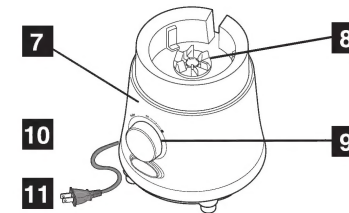
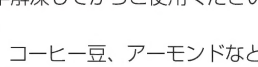
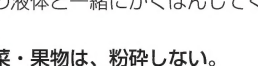
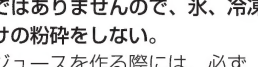
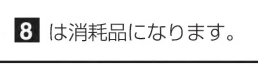
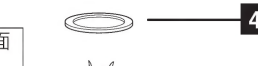
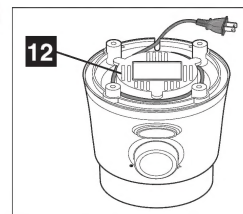
8 カップリング ブレード側のカップリングと接合します。

ブレード底面
カップリング

9 スイッチ(電源スイッチ) On/Off/Pulseの切り替えと2段階のスピード切り替え。

10 電源コード

11 電源プラグ 100V専用。(200V電源は使用できません。)

12 電源コード収納部

4 5 8 は消耗品になります。

本商品のブレードはステンレス製ですが、お取り扱いによっては、損傷や劣化する恐れがあります。
右記の注意事項をお守りいただき、大切にご使用いただきますようお願い申し上げます。
また、ブレード、カップリング(本体)、パッキンは消耗品ですので、取扱説明書、注意ラベルに記載されていない方法で使用した場合の損傷などは、保証期間内であっても有料となりますのでご注意ください。

1.アイスクラッシャーではありませんので、氷、冷凍された果物・野菜だけの粉砕をしない。
スムージーや冷たいジュースを作る際には、必ずジュースや牛乳などの液体と一緒にかくはんしてください。
2.完全に冷凍された野菜・果物は、粉砕しない。
冷凍された食材は、半解凍してからご使用ください。
3.乾物の粉砕はしない。
煮干し、昆布、ごま、コーヒー豆、アーモンドなどの粉砕には使用できません。

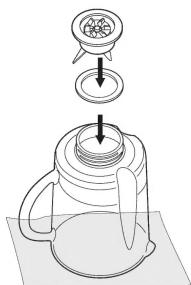
ご使用になる前に

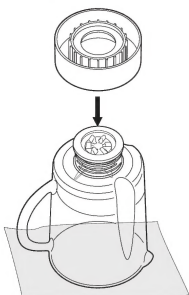
スイッチはOff(切)の位置にし、電源プラグは必ずコンセントから抜いておきます。

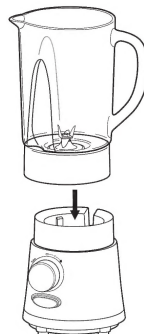
●はじめてご使用になる前に、ボトル、ボトル台、カバー、キャップ、パッキン、ブレードを中性洗剤を入れたぬるま湯で洗った後、よくすすぎ、乾かしておきます。

> ⚠ **注意**
>
> **●ブレードには鋭い刃がついています。取り扱いには十分ご注意ください。**
>
> **●この製品に含まれている容器や付属部品以外は絶対に使用しないでください。**
> 故障･事故･けがの原因になります。

セットのしかた

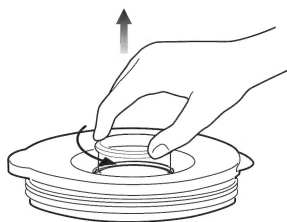
1

ボトルを湿らせた布巾の上に伏せて置きます。
ボトルの底にパッキンを載せ、ブレードを差し込みます。

2

ボトル台を被せ、図の向きにしっかりと締めつけます。

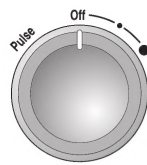
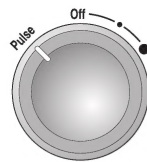
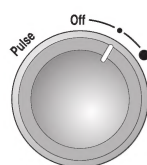
3

ボトルを 本体に垂直に降ろしてセットします。
ボトルの傾きやすき間がないようにしっかりとセットしてください。

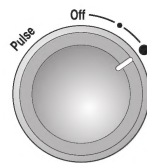
4

食材を入れ、ボトルにカバーをしっかりと被せ、キャップを差し込み右に回します。

キャップの取り外し

キャップを取り外すときは、左に回しながら引き抜きます。

水分などを追加するときは、キャップを抜いてカバーの中央の穴から注ぐことができます。
運転中は食材が飛び散ることがありますのでご注意ください。

スイッチについて

■中央の位置がOff(切)。

■スイッチをPulseの位置に合わせているとその間連続運転し、放すとOffに戻り停止します。この作業を繰り返し、断続的に運転させると、材料のかくはんを助け、早く混ぜ合わせることができます。
※回転数はスピード2と同等になります。

■連続運転。

●スピード1
回転数：約19,000回/分
マヨネーズ、ドレッシングなど。

●スピード2
回転数：約22,000回/分
ピューレ状、クリーム状にする、氷を液体と一緒に砕くなど。

> ⚠ **注意**
>
> **●から運転は絶対にしないでください。**
> ボトルに材料を入れずにから運転を行いますと故障や損傷の恐れがあります。
>
> **●水分の少ない固形物だけの粉砕はしないでください。**
> 故障や損傷の恐れがあります。

> **知っておいていただきたいこと**
>
> **●カップリング(本体およびブレード)はゴム製です。ご使用中に摩耗し黒い粉が付着することがありますが、異常ではありません。**
>
> **●加熱調理した食材を使用する際は、必ず常温に冷ましてからご使用ください。高温の食材を調理するとブレードが損傷する恐れがあります。**

禁止材料と禁止作業

**このブレンダーは、水やスープなどの液体といっしょにジュースやピューレ状にするような、かくはん作業に適していますが、フードプロセッサー･フードカッター･ドライミルの機能はありません。
そのため、右記に記載するような内容の下ごしらえには使用できません。故障・損傷の原因になりますのでおやめください。また、過負荷による異常な温度上昇により、温度ヒューズが溶断する恐れがあります。**

●肉・魚類

●粘り気の強いもの
ゆでたじゃがいも、とろろいも、流動食作り、はちみつ・水あめなどを加えてのかくはん

●かたいもの
パルメザンチーズ、乾燥昆布、朝鮮人参、乾燥大豆、穀類、乾物など

●泡立てや生地作り
卵白の泡立て、生クリームのホイップ、パン・ケーキ・パイ生地作りなど

基本の操作

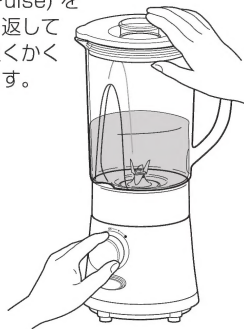
各部品のセットのしかたや、機能などを十分にご理解されたうえでご使用ください。

1 本体を安定した場所に置きます。スイッチがOff(切)になっていることを確かめておきます。

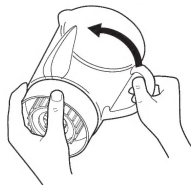
ブレードをボトルにしっかりと固定し、本体にのせます。(5ページ参照)
コンセントに電源プラグを確実に差し込みます。

材料を入れ、カバーを被せます。

2 カバーに手を添えてボトルを上から押さえます。
パルス(Pulse) を数回繰り返して材料を粗くかくはんします。

3 カバーを手でしっかりと押さえたまま、好みのスピードを選択して連続運転にします。
材料が好みの状態にかくはんできたらOff(切)にします。
電源プラグをコンセントから抜きます。

⚠ 注意

ボトル、ボトル台の締めつけが緩んだまま使用しないでください。
緩んでいるときは、右図のようにボトルをしっかりと締め直してから使用します。

締めつけが不十分ですと、材料の漏れや、けがの原因になります。

できあがったら

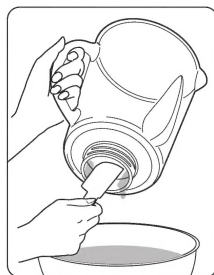
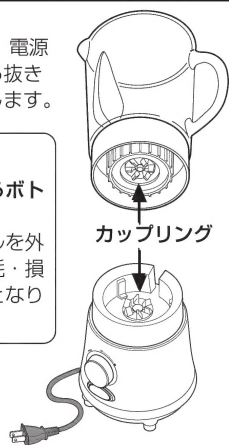
できあがった材料の取り出し方

1 スイッチをOff(切)にし、電源プラグをコンセントから抜きます。ボトルを取り外します。

⚠ 注意

回転が完全に止まってからボトルを外してください。
回転しているときにボトルを外すと、カップリングが摩耗・損傷し、空回りなどの原因となります。

2 カバーを取り外し、材料を取り出します。

3 底にたまった材料はボトル台をゆるめ、ブレード、パッキンを外して取り出します。

ボトルが固くしめつけられて、ボトル台から外れにくくなることがあります。このようなときはもう一度本体の上にセットし、本体を手でしっかりと押さえて固定してから、軽くハンドル部分を図の向きに動かします。

⚠ 注意

ボトルに食材が入っている状態で不用意にボトル台をゆるめないでください。
不用意にゆるめると、ボトルの下のすき間から、食材がこぼれる恐れがあります。
ゆるめ過ぎないように注意してください。

お手入れのしかた

お手入れの前にはスイッチを必ずOff(切)にし、電源プラグをコンセントから抜いてください。

使用後はすぐにお手入れすることを心掛けてください。
お手入れを怠ったり、食材を入れたままにしておくと故障や不具合の原因になります。

⚠ 注意

本体の丸洗いはできません。絶対にしないでください。

シンナー、ベンジン、ナイロンタワシ、化学ぞうきん、スチールウールなどは使わないでください。
傷や変色の原因となります。

本体

本体の汚れは、湿った布でふき取ります。汚れがひどい場合は、台所用中性洗剤を含ませた布でふき取った後、乾いた布で拭きます。

ブレード

ブレードは柄のついたブラシに中性洗剤をつけて洗い、十分に真水ですすぎ、よく乾かします。

⚠ 注意

ブレードには鋭い刃が付いています。取り扱いには十分注意してください。

※ ブレードは調理後の材料をつけたままにしておくと、腐食やサビの原因になります。
調理後はその都度取り外してよく洗い、十分に乾燥させてください。

ボトル

ボトルは中性洗剤を入れたぬるま湯に浸してからスポンジを使って洗います。
よくすすいでから乾かしておきます。

ボトル台、カバー、キャップ、パッキン

ボトル台、カバー、キャップ、パッキンは中性洗剤を入れたぬるま湯に浸してからスポンジを使って洗います。
よくすすいでから乾かしておきます。

⚠ 注意

ボトルに調理後の材料を入れたままにしておかないでください。
調理後はその都度洗ってください。

⚠ 注意

パッキンは乾かしてからブレード、ボトルに取り付けてください。
ぬれたまま取り付けると劣化を早めます。

ジュース

お願い

※ボトルには液体、柔らかいものの順で入れてください。
※氷は家庭用冷蔵庫の製氷皿で作った約2.5cm角以下の角氷を使用してください。
※回転が止まったり、から回りしている場合は、スイッチを切ります。回転が止まってから、一度ボトル台ごと外し、食材をヘラでかくはんしてから取り付け直して作業を進めてください。

	準備	作り方
ミックスジュース(2人分) みかん(缶詰) 100g パイナップル(缶詰) 2枚 桃(缶詰) 1切れ シロップ(缶詰) 100ml 牛乳 200ml 角氷 5個	缶詰はシロップと果肉に分け、シロップを100ml取り出しておきます。 パイナップルの輪切りを4つ切り、桃は半分に切ります。	パルスを4～5回。 スピード2で60秒かくはん。
にんじんジュース(2人分) りんごジュース 100ml 水 100ml レモン汁 大さじ1 りんご 100g(中1/2個) にんじん 150g(中1/2個) 角氷 5個	にんじんは皮をむき、2cm角に切ります。 りんごは皮と芯を取り除き、2cm角に切ります。	パルスを7～8回。 スピード2で120秒かくはん。 ※にんじんの繊維が気になる方は、リンゴジュースの分量を50～100ml増やすと飲みやすくなります。
ヨーグルト・にんじんジュース(2人分) りんごジュース 200ml プレーンヨーグルト 150g にんじん 80g(中1/4個) 砂糖 大さじ1 角氷 5個	にんじんは皮をむき、2cm角に切ります。	パルスを7～8回。 スピード2で100秒かくはん。
キャベツ・パセリミックスジュース(2人分) 牛乳 200ml キャベツ 80g 水 120ml パセリ 1茎 りんご 100g(中1/2個) 砂糖 大さじ2 レモン汁 大さじ1 角氷 5個	キャベツは3cm幅に切ります。 りんごは皮と芯を取り除き、2cm角に切ります。	パルスを5～6回。 スピード2で120秒かくはん。
こまつ菜・りんごオレンジジュース(2人分) りんごジュース 160ml りんご 100g(中1/2個) オレンジ 中1個 こまつ菜 130g 角氷 5個	こまつ菜は3cm幅に切ります。 オレンジは皮をむき、10個くらいに小分けします。 りんごは皮と芯を取り除き、2cm角に切ります。	パルスを5～6回。 スピード2で120秒かくはん。
トマト・りんご・セロリジュース(2人分) トマトジュース 200ml トマト 100g(中1個) りんご 100g(中1/2個) セロリ 50g レタス 30g レモン汁 大さじ1 塩 少々 角氷 5個	トマトは皮をむき、2cm角に切ります。 セロリは筋を取り除き、2cm幅に切ります。 りんごは皮と芯を取り除き、2cm角に切ります。 レタスは3cm幅に切ります。	パルスを7～8回。 スピード2で120秒かくはん。

シェイク・スムージー

	準備	作り方
パパイア・ヨーグルトシェイク(2人分) 牛乳 150ml プレーンヨーグルト 75ml パパイア 150g(小1/2個) オレンジ 1個 砂糖 大さじ2 角氷 5個	パパイアは皮と種を取り除き、3cm角に切ります。 オレンジは皮をむき、10個くらいに小分けします。	パルスを6～7回。 スピード2で90秒かくはん。
チョコレートシェイク(2人分) 牛乳 180ml バニラアイスクリーム 200ml チョコレートシロップ 30ml	バニラアイスクリームは室温にもどして、スプーンですくえるくらいの柔らかさにしておきます。	パルスを6～7回。 スピード1で40秒かくはん。
スムージークラシコ(2人分) オレンジジュース 250ml いちご 10粒 バナナ 1本 角氷 6個	いちごはヘタを取り除き、半分に切って凍らせておきます。 バナナは2cm幅に切ります。	パルスを7～8回。 スピード2で90秒かくはん。
ストロベリー・キウイスムージー(2人分) りんごジュース 250ml キウイフルーツ 1個 いちご 8粒 バナナ 1本 角氷 6個	いちごはヘタを取り除き、半分に切って凍らせておきます。 キウイフルーツは皮をむき、2cm角に切って凍らせておきます。 バナナは2cm幅に切ります。	パルスを7～8回。 スピード2で90秒かくはん。
ピーチ・スムージー(2人分) プレーンヨーグルト 200ml ピーチネクター 200ml 桃 100g(1個) ラズベリー 50g	桃は皮と種を取り除き、2cm角に切って凍らせておきます。 ラズベリーは凍らせておきます。	パルスを7～8回。 スピード1で60秒かくはん。
バナナ・ラッテ・スムージー(2人分) 牛乳 200ml 深煎りコーヒー 180ml バナナ 1本 砂糖 適量 角氷 5個 飾り用 ココアパウダー 小さじ1 シナモンパウダー 少々	深煎りのコーヒー豆で少し濃いめにコーヒーを抽出して冷ましておきます。 バナナは2cm幅に切って凍らせておきます。	飾り用以外の食材を入れ、パルスを7～8回。 スピード2で90秒かくはん。 器に取り分け、ココアとシナモンを振りかけます。

シャーベット・アイス

	準備	作り方
ストロベリー・パイナップルシャーベット(3人分) いちご 150g パイナップル(缶詰) 3枚 グラニュー糖 80g 冷水 120ml レモン汁 大さじ1	いちごはヘタを取り除き、半分に切ります。 パイナップル3枚をそれぞれ4つ切りにします。 いちごとパイナップルは冷凍庫に4時間くらい入れて凍らせておきます。	パルスを10回。 スピード2で120秒かくはん。 取り出して容器に詰め、冷凍庫で冷やします。
オレンジ・バナナシャーベット(3人分) オレンジ 200g バナナ 150g グラニュー糖 80g 冷水 120ml レモン汁 大さじ1	オレンジは皮をむき、10個くらいに小分けします。 バナナは皮をむき、2cm幅に切ります。 オレンジとバナナは冷凍庫に4時間くらい入れて凍らせておきます。	パルスを10回。 スピード2で120秒かくはん。 取り出して容器に詰め、冷凍庫で冷やします。
ストロベリーアイス(3人分) いちご 250g 生クリーム 70ml グラニュー糖 40g レモン汁 大さじ1/2 コアントロー 小さじ1/2	いちごはヘタを取り除き、半分に切って冷凍庫に4時間くらい入れて凍らせておきます。	パルスを10回。 スピード2で120秒かくはん。 取り出して容器に詰め、冷凍庫で冷やします。

お願い

※フルーツは重なって固まりにならないようにして凍らせてください。固まって凍っている場合は、ほぐしてから入れてください。

※大きな固まりのままボトルに入れるとロックして運転できないときがあります。

ソース

	準備	作り方
トマトソース トマト(水煮缶詰) 1缶 玉ねぎみじん切り 100g にんにくみじん切り 1片分 ベーコン細切り 50g バター 30g 固形スープの素 1個 バジル 5枚 塩･こしょう 少々	鍋にバターを熱して、玉ねぎとにんにくを入れてよく炒め、ベーコンを加えさらに炒めます。 固形スープの素とトマトの水煮をつぶしながら汁ごと加え、木べらでかき混ぜながら弱火で2/3の量になるまで煮詰め、バジルを加えます。	冷ましてからボトルに入れ、スピード2で40秒かくはん。 鍋にもどし、弱火でとろみがつくまで煮て、塩、こしょうで味を調えます。
バジルソース バジル 50枚 にんにくみじん切り 1片分 松の実 40g オリーブ油 200ml パルメザンチーズ(粉) 50g 塩 小さじ1/2 こしょう 少々		バジル、にんにく、松の実、オリーブ油をボトルに入れ、パルスを5～6回。 チーズ、塩、こしょうを加え、スピード1で40秒かくはん。

スープ

材料(4人前)	準備	作り方
かぼちゃのクリームスープ かぼちゃ 300g 玉ねぎスライス 50g バター 25g 塩･こしょう 適量 固形スープ 1個 水 200ml 牛乳 500ml 生クリーム 100ml	かぼちゃは種と皮を取り除き、5mm厚に切ります。 鍋にバターを溶かし、弱火で玉ねぎをしんなりするまで炒めます。 かぼちゃを加え、塩、こしょうをふり入れ、中火で炒めます。 水、固形スープを加えてかぼちゃが柔らかくなるまで弱火で煮て、冷ましておきます。	ボトルに移し、牛乳を加えてスピード2で120秒かくはん。 鍋に取り出し、弱火にかけ、煮立ったら塩、こしょうで味を調え、生クリームを加えます。
ほうれん草のスープ ほうれん草 150g 玉ねぎスライス 60g バター 20g 小麦粉 大さじ2 固形スープ 1個 水 300ml 牛乳 300ml 塩･こしょう 適量 生クリーム 50ml	ほうれん草をゆで、水につけて絞り、2cm幅に切ります。 鍋にバターを溶かし、玉ねぎを入れてしんなりするまで炒め、小麦粉を加えて焦がさないように弱火で炒めます。 固形スープと水を加え、ひと煮立ちさせます。 冷めたらほうれん草を加えます。	ボトルに移し、スピード2で120秒かくはん。 鍋に取り出して中火にかけ、牛乳を加えて温めます。 塩、こしょうで味を調え、生クリームを加えます。
コーンのクリームスープ スイートコーン(缶詰) 300g バター 25g 小麦粉 大さじ2 固形スープ 1個 水 600ml 生クリーム 80ml 塩･こしょう 少々	鍋にバターを溶かし、小麦粉を加えて焦がさないように弱火で炒めます。 水を少しずつ加えてのばしていき、固形スープを加えて溶かします。 沸騰させてから冷まします。	ボトルにスープを移し、コーンを加えスピード2で150秒かくはん。 鍋に取り出し、弱火にかけ、煮立ったら塩、こしょうで味を調え、生クリームを加えます。
トマトスープ トマト 2個 玉ねぎ 80g セロリ 30g ベーコン 1枚 バター 40g 小麦粉 大さじ2 固形スープ 1個 水 700ml 生クリーム 60ml 塩･こしょう 少々	トマトは皮をむき粗切りにします。 玉ねぎ、セロリ、ベーコンはみじん切りにします。 鍋にバターを溶かし、玉ねぎ、セロリ、ベーコンをしんなりするまで炒め、小麦粉を加えて焦がさないように炒めます。 トマト、固形スープ、水を加えて沸騰させます。 アクを取り除いて弱火にし、約25分煮て冷ましておきます。	ボトルに入れ、スピード2で120秒かくはんします。 鍋に取り出し、弱火にかけ、煮立ったら塩、こしょうで味を調え、生クリームを加えます。

⚠ **注意** **ボトルに熱い材料を入れてかくはんしない。**

●カバー、キャップなどが外れ、食材のふきこぼれによるやけどの恐れがあります。
必ず冷ましたものを使ってください。
●ブレードなどの樹脂部が変形し、損傷する恐れがあります。

⚠ **注意** **かくはん作業は、キャップ部分に布巾を当て、手で押さえながら行う。**

●スイッチの入れはじめや、パルスの際、カバーやキャップがはずれたり、食材がふきこぼれることがあります。必ずキャップに布巾を当て、手で押さえながらかくはんをしてください。

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前にもう一度お調べください。

こんなとき	次の点をお調べください。	対処
スイッチが入らない	電源プラグはコンセントにしっかり差し込まれていますか。	電源プラグを確実にコンセントにしっかりと差し込みなおす。
ブレードが回転しない	材料が多すぎませんか。	量を減らしてください。
ブレードが空回りする ⬇ スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。	ボトルの壁面に材料が張り付いていませんか。	へらなどでボトルについた材料を落とします。
	材料が上下に分離していませんか。	へらなどで材料を上下に混ぜ合わせてください。
	材料が少なすぎませんか。	材料を増やしてみてください。
	材料が大きすぎませんか。	パルス操作で少し粉砕してから連続運転で試してみてください。(P6参照)
	ブレードと本体のカップリングがすり減っていませんか。	修理対応になります。当社までお問い合わせください。
回転が止まる ⬇ スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。	材料が大きすぎませんか。	小さく切り直してください。
	ボトルが本体に正しくセットされていますか。	正しくセットし直してください。(P5参照)
	ブレードとボトルの間に材料がはさまっていませんか。	材料を取り除いてください。
サーモスタットが働いて回転が止まった ⬇ スイッチを切り、電源プラグをコンセントから抜いてください。 本体を30分以上自然冷却し、サーモスタットを復帰させます。	材料を入れ過ぎていませんか。	材料を減らしてください。
	負荷がかかりすぎていませんか。	粘り気の強いもの・水分の少ないもの・かたいものなど、禁止材料はブレードの破損やモーター故障の原因になります。
	材料が大きすぎて、ブレードがロックしていませんか。	ロックしている材料を取り除いてください。
材料がもれる	ボトルの取付けが緩んでいませんか。パッキンは正しくついていますか。	ボトルにパッキン、ブレード、ボトル台を正しくセットしなおし、しっかりとしめてください。(P5参照)

知っておいていただきたいこと

●本製品のブレードおよび本体側のカップリング(接合部分)はゴム製です。ご使用中に摩耗し、カップリングのまわりに黒い粉が付着することがありますが異常ではありません。また、正しくセットされていない状態でのご使用や、過負荷状態での長期間のご使用により、カップリングの摩耗が進行し、カップリング同士が滑り、ゴムが削れて黒煙のように飛散することがあります。(発火による煙ではございません。)このような場合は、カップリングの交換が必要となりますので、当社、または販売店にご相談ください。

保証とアフターサービス

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談はまず、お買い上げの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は…

●修理は、「修理ご相談窓口」へ
●使いかた・部品・保証などのお問い合わせは、「お客様サービス係」へ

保証書(裏表紙をご覧ください)

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受取りください。よくお読みのあと保存してください。

保証期間：お買い上げ日から本体 1年間 (付属品除く)

補修用性能部品の保有期間

このブレンダー(VBL-2)の補修用性能部品の最低保有期間は、製造打ち切り後6年です。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるとき

●保証期間中は

お買い求めになってから一年間は保証書記載の内容に基づき無料修理いたします。お買上げの販売店、または当社へ保証書をご提示のうえ、ご依頼ください。

●保証期間を過ぎているときは

修理すれば使用できる製品については、ご要望により修理させていただきます。下記修理料金の仕組みをご参照のうえ、ご相談ください。

基本料金 診断・故障個所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

部品代金 修理に使用した部品および補助材料代です。

ご連絡いただきたい内容	製品名	ブレンダー
	品番	VBL-2
	お買い上げ日	年　月　日
	故障の状況	できるだけ具体的に

お客様相談窓口のご案内

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は、まずお買い求めの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は、製品名・品番をご確認のうえ下記窓口へ

使いかた・部品・保証などのご相談窓口

株式会社 三栄コーポレーション 家電事業部 お客様サービス係

フリーダイヤル 0120-950-031
受付時間：9：30～12：00　13：00～16：30（土日・祝日除く）
ただし、携帯電話、PHSなどは下記の電話におかけください。
電話 (052) 735-8964 FAX (052) 735-8970
〒464-0858 名古屋市千種区千種 1-15-1 ルミナスセンタービル 2F

修理ご相談窓口

株式会社　エス・シー・テクノ 修理受付係

フリーダイヤル 0120-950-031
受付時間：9：00～12：00　13：00～16：00（土日・祝日除く）
ただし、携帯電話、PHSなどは下記の電話におかけください。
電話 (052) 935-8901 FAX (052) 935-8795
〒461-0004　名古屋市東区葵 3-23-1 ルミナス千種 2F

株式会社エス・シー・テクノは、株式会社三栄コーポレーションのグループ会社であり、株式会社三栄コーポレーション名で販売する家電製品の修理業務を行っております。

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱い

株式会社三栄コーポレーションおよび株式会社エス・シー・テクノは、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

無料修理規定

1.取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書きに従った正常な使用状態で故障した場合には、当社が無料修理させていただきます。
2.無料修理をご依頼になる場合には、商品と本書をご持参ご提示のうえ、お買上げの販売店にご依頼ください。当社に無料修理を依頼される場合、商品と本書を当社お客様サービス係までお送りください。送料は当社が負担致します。
3.ご転居の場合には事前にお買上げの販売店、又は当社お客様サービス係へご相談ください。
4.ご贈答品等で本保証書に記入してあるお買上げ販売店に修理がご依頼できない場合には、当社お客様サービス係へご相談ください。
5.保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
(イ)使用上の誤り及び不当な修理や分解・改造等による故障及び 損傷。
(ロ)お買上げ後の落下等による故障及び損傷。
(ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障及び損傷。
(ニ)一般家庭用以外(例えば、業務用・店舗等での使用、事務所・研究室等での使用、車両、船舶への搭載)に使用された場合の故障及び損傷。
(ホ)取扱説明書に記載されていない方法で使用した場合の故障及び損傷。
(ヘ)本書の提示がない場合。
(ト)本書にお買上げ年月日、お客様名、販売店印の記入のない場合、或いは字句を書き替えられた場合。
(チ)ご使用後のお手入れを怠ったことによる故障及び損傷。
(リ)消耗部品は無料修理の適用除外となります。
6.本書は日本国内においてのみ有効です。
7.本書は再発行致しませんので大切に保管してください。

修理メモ

※お客様にご記入いただきました保証書記載の個人情報(お名前、ご住所、電話番号)は保証期間内のサービス活動、及びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
※この保証書は、本書に明示した期間、及び条件により無料修理をお約束するものです。保証期間経過後の修理等についてご不明の場合は、お買上げの販売店、又は当社お客様サービス係にお問い合わせください。なお、この保証書によって、保証書を発行している者、及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。
※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について、詳しくは取扱説明書をご覧ください。
※This warranty is valid only in Japan.

仕 様　形名　VBL-2　品名　ブレンダー

電源	交流100V 50-60Hz共用	定格容量	1000ml
消費電力	450W	大きさ	約190(幅) ×160(奥行き) X 370(高さ)mm
定格時間	3分	質量	約4.2 kg
回転数 (無負荷時)	スピード1：約19,000rpm スピード2：約22,000rpm	コードの長さ	約1.5m(有効長)
		原産国	中国

愛情点検

長年ご使用のブレンダーの点検を！

こんな症状はありませんか
- ●コードに傷が付いていたり、触れると通電したりしなかったりする。
- ●使用中に異常な回転音がする。
- ●運転中にいやな臭いがする。
- ●その他の異常がある。

このようなときは、事故防止のため、使用を中止し、コンセントからプラグを抜いて、販売店または、当社まで点検・修理をご相談ください。

BA-VBL2-01-0805